



Recettes gourmandes au Tilsit

Tilsiter
SWITZERLAND
LE FROMAGE SUISSE.



Je représente
le Tilsit jaune, crémeux.

Et moi, je représente
le Tilsit vert, doux.

Je représente
le Tilsit rouge, corsé.

Le plaisir des papilles pour tous

Le Tilsit, c'est toujours bon. Pur, authentique, un produit de fabrication locale typiquement suisse. Bien sûr, il existe mille et une possibilités de l'agrémenter et d'en faire un mets des plus raffinés. Avec le Tilsit, les nuances gustatives sont quasi illimitées!

Découvrez une sélection de recettes conçues pour tous les jours et à la portée de chacun. Nul besoin d'être un grand chef pour les réussir. Ce sont des recettes simples, mais qui flatteront autant les yeux que le palais. Testez-les et laissez-vous surprendre!

Impressum

Éditeur

SO Tilsiter Switzerland GmbH
Dunantstrasse 10, 8570 Weinfelden
www.tilsiter.ch

Concept et création

E,T&H Werbeagentur AG LSA
9401 Rorschach, www.ethcom.ch

Recettes et Foodstyling

Claudia Stalder
www.claudiastalder.ch

Photos

Anna Schramek-Schneider
www.annaschneider.ch

Impression

Ostschweiz Druck AG
www.ostschweizdruck.ch

© SO Tilsiter Switzerland GmbH

Tilsit – le fromage suisse

Des prairies verdoyantes et des vaches en bonne santé, voilà ce qu'il faut pour faire un savoureux Tilsit d'excellente qualité. Le lait frais est livré au moins une fois par jour à la fromagerie. La transformation minutieuse et délicate du lait frais en fromage peut alors commencer.

Le Tilsit suisse est élaboré naturellement depuis 1893 selon une ancienne recette, dans de petites ou moyennes fromageries familiales de la vallée de la Töss, du Toggenburg, du Gasterland et de Thurgovie. À partir du traditionnel Tilsit rouge au lait cru, l'assortiment a été complété – au fil des années – par les variantes gustatives inimitables que sont le Tilsit vert doux et le Tilsit jaune crémeux.

Souvent copié, mais inébranlable dans son ensemble, le Tilsit est le roi parmi les fromages suisses à pâte mi-dure ou, tout simplement: le fromage suisse.

Savourez le Tilsit suisse sous toutes ses formes. Bon appétit!

Jaune, crémeux et affiné pendant un à deux mois.

Vert, doux et affiné pendant quatre à six semaines.

Rouge, corsé et affiné au moins quatre mois.



Le **Tilsit rouge** est le classique des fromages à pâte mi-dure. Il possède une saveur à la fois douce et épicée qui lui confère toute son originalité. Il fait merveille dans de nombreuses recettes de plats froids ou chauds. Le Tilsit rouge est produit selon une recette artisanale traditionnelle dans des fromageries de village des cantons de Thurgovie, de Saint-Gall, et dans l'Oberland zurichois. Au bout de trois mois de maturation, il est prêt à être dégusté et mis en vente.

Le **Tilsit rouge surchoix** va encore plus loin dans le goût. Sa note intense et corsée est le fruit d'une maturation d'au moins quatre mois. Il apporte ainsi de la puissance et du caractère sur le plateau de fromages.

Le **Tilsit rouge BIO, maturité moyenne et surchoix**, possède un fort caractère. Il se fonde sur une alimentation animale biologique présentant une part élevée de fourrage grossier et sur un élevage particulièrement respectueux des vaches laitières. Il en résulte un Tilsit particulièrement souple et fin, adapté à tous les degrés de maturation.

Le **Tilsit vert** est affiné pendant quatre à six semaines, développant ainsi un arôme doux et frais très apprécié des enfants et des adolescents. Ce n'est pas pour rien qu'il est le Tilsit le plus vendu de Suisse. C'est un fromage dont on ne se lasse jamais. À propos: le Tilsit vert existe aussi en qualité bio!

Le **Tilsit jaune** fond sur la langue. Il crée la surprise sur les plateaux de fromages. Son arôme crémeux en fait un mets apprécié au dessert et dans les recettes exigeant un fromage à la saveur tendrement fondante. Le Tilsit jaune rehausse nombre de plats délicieux. Contrastant avec les autres variétés de Tilsit, il complète agréablement l'assortiment. Il fond sur la langue et donne envie de plus. À propos: le Tilsit jaune existe aussi en qualité bio!

Visitez également notre site Internet: www.tilsiter.ch/fr
et faites la connaissance personnelle de nos fromagers: www.tilsiter.ch/fr/fromageries.





Frittata de printemps au Tilsit

Pour 4 personnes

Préparation: env. 15 minutes

Cuisson: env. 45 minutes

Difficulté: moyenne

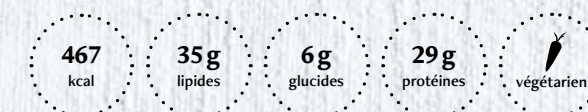
1. Étuver les épinards à couvert dans une grosse poêle, retirer et égoutter. Chauffer le beurre dans une poêle à frire antiadhésive. Faire revenir l'échalote et l'ail. Ajouter les petits pois et les épinards, étuver brièvement et retirer.
2. Bien mélanger les œufs et la crème, remettre les légumes, assaisonner. Mettre le beurre dans la même poêle, ajouter un tiers du mélange. Répartir le TILSIT dessus, verser le mélange à base d'œuf par-dessus. Cuire la frittata à couvert et à feu doux pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. Retirer le couvercle de temps à autre pour évacuer la vapeur.
3. Retourner la frittata sur une grande assiette, la faire glisser dans la poêle et terminer la cuisson de la frittata à découvert pendant 5 à 10 minutes.

Ingrédients

150 g	de pousses d'épinards
½ cs	de beurre
1	échalote, en rondelles
2	gousses d'ail, hachées
150 g	de petits pois
8	œufs
4 cs	de crème
Un peu	de noix de muscade
¾ cc	de sel
Un peu	de poivre
½ cs	de beurre
200 g	de TILSIT VERT, en dés

Conseil: Pour la servir à l'apéritif, faire refroidir la frittata et la couper en morceaux.

Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec1



Petits strudels de Suisse orientale

Ingédients

- 120 g de demi-crème acidulée
- 2 cc de moutarde
- 2 pincées de sel
- Un peu de poivre
- 18 tranches de mostbröckli (env. 55 g)
- 200 g de TILSIT JAUNE, en 18 bâtonnets environ
- Un peu de poivre
- 1 paquet de pâte à strudel (4 feuilles de 37 × 39 cm)
- 30 g de beurre liquide

Conseil: Servir les strudels de Suisse orientale à l'apéritif ou avec une salade en entrée.



Pour 18 pièces

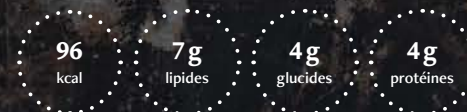
Préparation: env. 25 minutes

Cuisson: env. 15 minutes

Difficulté: moyenne

1. Mélanger la crème et la moutarde, épicer.
2. Disposer le mostbröckli sur le plan de travail. Poser un bâtonnet sur chaque tranche, assaisonner, rouler.
3. Déplier la pâte à strudel, couper les deux pâtes ensemble en trois dans le sens de la longueur et de la largeur. Badigeonner les morceaux de pâte avec la moitié de la crème assaisonnée. Placer 1 petit paquet au TILSIT sur les morceaux de pâte, les rouler comme des rouleaux de printemps. Disposer les petits strudels sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner d'un peu de beurre. Recommencer la procédure avec les ingrédients restants.
4. Cuisson: entre 12 et 15 minutes sur la grille du milieu du four préchauffé à 200 °C.
5. Refroidir les petits strudels sur une grille.

Valeurs nutritives par pièce



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec2



Conseil: Remplacer les bagels
par de petits pains croustillants.



Bagel «Crazy Day» au Tilsit

Pour 4 pièces

Préparation: env. 30 minutes

Difficulté: facile

1. Crème d'avocat: écraser l'avocat avec une fourchette, mélanger avec les ingrédients restants.
2. Farce: mélanger le vinaigre, l'huile et la coriandre, assaisonner. Effiler la pomme, mélanger immédiatement avec la sauce.
3. Étaler la crème d'avocat sur les fonds de bagels. Disposer dessus les tranches de pomme, les feuilles de salade et le TILSIT, assaisonner et parsemer de noix. Couvrir avec l'autre moitié des bagels, servir.

Valeurs nutritives par pièce

570
kcal

33 g
lipides

46 g
glucides

17 g
protéines



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec3

Crème d'avocat

- 1 avocat, coupé en morceaux
- 1 cc de jus de citron vert
- 50 g de crème fraîche
- 1 pointe de couteau de Sambal Oelek
- 2 pincées de sel

Farce

- 1 cs de vinaigre de pomme
- 2 cs d'huile de colza
- 3 cs de coriandre ciselée
- Sel et poivre
- 1 pomme
- 4 bagels, coupés en deux et grillés

Quelques feuilles de salade

- 150 g de TILSIT JAUNE, en fines tranches

Un peu de poivre

- 2 cs de noix, hachées et grillées



Miniquiches au Tilsit

Ingédients

Un peu de beurre à rôtir
200 g de viande de bœuf hachée
Un peu de beurre
1 oignon, finement haché
100 g de carottes, en dés
100 g d'épinards
3 cs de vin blanc
¾ cc de sel
Un peu de poivre
1 pâte à gâteau déroulée
(env. 25 × 42 cm)
200 g de TILSIT ROUGE, en dés

Nappage

2 dl de crème entière
1 dl de lait
2 œufs
Un peu de noix de muscade
½ cc de sel
Un peu de poivre
3 cs de persil, finement ciselé

Pour 8 pièces

Préparation: env. 30 minutes

Cuisson: env. 30 minutes

Difficulté: facile

Conseil: Remplacer les petits moules par une plaque à muffins.



Pour 8 petits moules résistants
au four d'env. 8½ cm, graissés

1. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle à frire. Saisir la viande pendant environ 3 minutes, retirer. Chauffer un peu de beurre dans la même poêle. Faire revenir l'oignon et les carottes pendant environ 3 minutes, cuire les épinards pendant 2 minutes environ. Incorporer la viande, ajouter le vin, mijoter. Assaisonner le mélange, laisser refroidir. Incorporer le TILSIT.
2. Dérouler la pâte, découper 8 rondelles d'environ. 11 cm Ø chacune, les disposer dans les moules préparés, les piquer. Répartir dessus le mélange avec les dés de TILSIT.
3. Nappage: mélanger la crème avec tous les ingrédients jusqu'au poivre, verser.
4. Cuisson: entre 25 et 30 minutes dans le bas du four préchauffé à 190 °C. Retirer du four, parsemer de persil.

Valeurs nutritives par pièce

402
kcal

30g
lipides

16g
glucides

16g
protéines



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec4



Goulash de cervelas façon Tilsit

Conseil: À servir avec du pain croustillant.



Pour 4 personnes
Préparation: env. 40 minutes
Difficulté: facile

1. Faire revenir les cervelas de tous les côtés sans ajouter de matière grasse pendant environ 5 minutes, retirer.
2. Chauffer le beurre à rôtir dans la même poêle, faire revenir l'oignon, les pommes de terre et les poivrons pendant environ 3 minutes. Ajouter l'ail, la purée de tomates et le piment en poudre, cuire 2 minutes supplémentaires.
3. Verser le bouillon, porter à ébullition. Réduire la température, cuire à couvert et à feu doux pendant environ 15 minutes. Ajouter les cervelas, laisser mijoter 2 minutes supplémentaires, assaisonner.
4. Ajouter le TILSIT, couvrir la poêle et laisser fondre le fromage. Parsemer de ciboulette.

Ingrédients

- 4 cervelas, sans la peau, en bâtonnets de 5 cm env.
- Un peu de beurre à rôtir
- 1 oignon, en fins quartiers
- 500 g de pommes de terre fermes à la cuisson, en quartiers
- 2 poivrons rouges, en morceaux
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 cc de purée de tomates
- 1 cs de piment en poudre ou de paprika
- 3 ½ dl de bouillon de viande
- Sel, piment en poudre, selon votre goût
- 250 g de TILSIT VERT, en dés
- 2 cs de ciboulette, finement hachée

Valeurs nutritives par portion

627
kcal

43g
lipides

23g
glucides

33g
protéines



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec5



Tartines au Tilsit à la thurgovienne

Ingrédients

- ½ cs de beurre
- 1 bouquet d'oignons nouveaux avec le vert, ciselé, réserver le vert
- 200 g de poireau, en tronçons d'env. 6 cm
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 grosse pomme, en fins quartiers
- 200 g de TILSIT ROUGE, râpé
- 75 g de farine blanche
- 1 ½ dl de lait
- 1 jaune d'œuf
- Un peu de paprika
- 2 pincées de sel, un peu de poivre
- 8 petites tranches de pain bis

Pour 8 pièces

Préparation: env. 30 minutes

Réserver au frais: env. 1 heure

Cuisson: env. 20 minutes

Difficulté: facile

Conseil: Remplacer la pomme par une poire.



1. Faire fondre le beurre dans une poêle à frire. Faire revenir les oignons, le poireau et l'ail pendant 3 minutes environ. Ajouter la pomme, poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Retirer et laisser refroidir.
2. Mélanger le TILSIT et la farine. Ajouter le lait, le jaune d'œuf et le mélange à base de poireau, assaisonner. Réserver le mélange à couvert et au frais pendant 1 heure environ.
3. Poser les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire griller dans un four préchauffé à 220°C. Retirer la plaque. Répartir le mélange à base de fromage, terminer la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Parsemer avec le vert des oignons nouveaux mis de côté.

Valeurs nutritives par pièce



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec6





Galettes de pommes de terre

Conseil: Remplacer les graines de colza par des graines de lin ou de chia.



Pour 8 pièces
Préparation: env. 35 minutes
Cuisson: env. 25 minutes
Difficulté: facile

1. Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau bouillante salée pendant environ 30 minutes, refroidir et éventuellement peler.
2. Poser les pommes de terre sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Recouvrir d'un papier cuisson, aplatir sur une épaisseur d'environ 1 cm avec le fond de la poêle. Badigeonner les pommes de terre avec un peu de moutarde, saler.
3. Mélanger le TILSIT et tous les ingrédients jusqu'au paprika, répartir sur les pommes de terre.
4. Cuisson: 20 à 25 minutes dans le four préchauffé à 200 °C (air chaud). Répartir la demi-crème acidulée, parsemer de graines.

Ingrédients

- 8 pommes de terre moyennes fermes à la cuisson (env. 100 g chacune)
- 2 cs de moutarde
- ¼ cc de sel
- 150 g de TILSIT VERT, grossièrement râpé
- 120 g de jambon, en fines lanières
- 1 bouquet d'oignons nouveaux avec le vert, ciselé
- 2 cs de persil, finement ciselé
- Un peu de noix de muscade
- ½ cc de sel
- Un peu de paprika
- 4 cs de demi-crème acidulée
- 2 cc de graines de colza

Valeurs nutritives par pièce



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec7

Gratin de macaronis et streusel de Tilsit



Conseil: Remplacer les pommes fraîches par des rondelles de pommes séchées.



Ingrédients

300 g de macaronis
½ dl de vin blanc sec ou de jus de pomme
2 ½ pommes à peau rouge, en rondelles
200 g de jambon, en lanières
½ cc de sel, un peu de poivre
200 g de TILSIT ROUGE, en dés

Nappage

1 ½ dl de crème
½ dl de lait
1 œuf
1 cs d'amidon de maïs
Un peu de noix de muscade
2 pincées de sel

Streusel

75 g de TILSIT ROUGE, grossièrement râpé
½ pomme à peau rouge, grossièrement râpée
2 cs de chapelure
2 pincées de sel, un peu de poivre

Pour 4 personnes

Préparation: env. 25 minutes

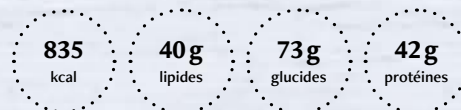
Cuisson: env. 30 minutes

Pour un grand moule d'env. 2½ litres résistant au four

Difficulté: facile

1. Cuire les macaronis al dente dans de l'eau frémissante salée, égoutter.
2. Porter le vin à ébullition dans la même casserole, ajouter les quartiers de pomme, cuire pendant 2 minutes environ. Incorporer les macaronis et le jambon, assaisonner, les verser dans le moule préparé avec les dés de TILSIT.
3. Nappage: mélanger la crème avec les ingrédients restants, verser sur les macaronis.
4. Streusel: mélanger le TILSIT avec les ingrédients restants, répartir sur les macaronis.
5. Cuisson: entre 20 et 30 minutes environ sur la grille du milieu du four préchauffé à 220 °C.

Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec8



Soupe de courge thurgovienne et crostinis au Tilsit

Pour 4 personnes
Préparation: env. 40 minutes
Cuisson: env. 10 minutes
Difficulté: facile

1. Soupe: couper le TILSIT en 4 morceaux, réserver à couvert et à température ambiante pendant environ 30 minutes.
2. Chauffer le beurre, faire revenir l'oignon, cuire la courge et les morceaux de pommes de terre pendant 3 minutes environ. Verser le jus de pomme et le bouillon, porter à ébullition, mijoter à couvert à feu moyen pendant 25 minutes environ. Mixer la soupe, assaisonner.
3. Dresser la soupe, ajouter le TILSIT mis de côté, faire fondre. Garnir la soupe de persil.
4. Crostinis: mélanger le TILSIT avec les graines de courge et le sucre, assaisonner. Poser les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier cuisson, répartir le mélange de fromage dessus.
5. Cuisson: entre 5 et 10 minutes sur la grille du milieu du four préchauffé à 220 °C. Servir les crostinis au TILSIT avec la soupe.

Valeurs nutritives par portion

492
kcal

20 g
lipides

51 g
glucides

22 g
protéines

végétarien



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec9

Soupe

- 100 g de TILSIT ROUGE, en 4 morceaux
- ½ cs de beurre
- 1 oignon, finement haché
- 500 g de courge (butternut), en petits morceaux
- 150 g de pommes de terre farineuses, en dés
- 1 ½ dl de jus de pomme
- 7 dl de bouillon de légumes
- 1 cc de piment
- Du sel selon votre goût
- 2 cs de persil, finement ciselé

Crostinis

- 75 g de TILSIT ROUGE, grossièrement râpé
- 50 g de graines de courge, hachées
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- Un peu de poivre
- 12 tranches de baguette

Conseil: Pour une recette printanière, remplacer la courge par des carottes.



Côtelettes gratinées sur lit de pois mange-tout

Conseil: Remplacer les pois mange-tout par des haricots étuvés.

Côtelettes

100 g de TILSIT ROUGE, en dés
40 g de pain, en dés
1 jaune d'œuf
1 cs de crème
1 cs de fines herbes
(p. ex. romarin, thym),
finement ciselées
2 pincées de sel
Un peu de poivre
Un peu de beurre à rôtir
4 côtelettes de porc
(env. 140 g chacune)
½ cc de sel, un peu de poivre
Un peu de beurre à rôtir

Lit de pois mange-tout

Un peu de beurre à rôtir
1 échalote en lanières
450 g de pois mange-tout,
coupés en fines lanières
dans le sens de la longueur
½ cc de sel, un peu de poivre

Pour 4 personnes

Préparation: env. 30 minutes

Gratiner: env. 10 minutes

Difficulté: moyenne



1. Côtelettes: mélanger le TILSIT, le pain, le jaune d'œuf et la crème. Ajouter les fines herbes, assaisonner.
2. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle à frire. Saisir la viande des deux côtés pendant environ 3 minutes, assaisonner, la déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Répartir le mélange à base de fromage dessus.
3. Gratiner: environ 5 à 10 minutes sur la grille supérieure du four préchauffé à 220 °C.
4. Lit de pois mange-tout: chauffer le beurre dans la même poêle. Faire revenir l'échalote et les pois mange-tout pendant environ 5 minutes, assaisonner.

Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec10





Pain surprise de Suisse orientale

Conseil: Précuire le pain surprise
1/2 journée à l'avance pendant
20 minutes et laisser refroidir...

Pour 1 pain d'environ 35 pièces
Préparation: env. 50 minutes
Laisser lever: env. 1 heure
Cuisson: env. 35 minutes
Difficulté: moyenne



1. Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier. Ajouter le beurre et le lait, malaxer pour obtenir une pâte homogène. À température ambiante, laisser la pâte doubler de volume pendant environ 1 heure à couvert.
2. Farce: mélanger le TILSIT avec tous les ingrédients, y compris le sel, à la main.
3. Former: sur un peu de farine, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Découper des rondelles à l'aide d'un emporte-pièce (environ 9 cm Ø). Répartir environ 1 cs de farce sur chaque rondelle, parsemer de TILSIT. Replier les rondelles, la farce doit être visible sur 1 cm environ sur le bord supérieur. Presser les extrémités des morceaux de pâte, les placer en cercle sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Cuisson: entre 30 et 35 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 °C.

...Terminer la cuisson pendant
15 à 20 minutes avant de servir.



Valeurs nutritives par pièce

133
kcal

7g
lipides

11g
glucides

6g
protéines



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec11

Pâte

500 g de farine blanche
1 ½ cc de sel
1 cc de sucre
½ cube de levure, émietté
60 g de beurre mou
env. 3 dl de lait tiède

Farce

200 g de TILSIT VERT,
grossièrement râpé
350 g de chair à saucisse
de veau
50 g de mostbröckli en
tranches fines
1 oignon, finement haché
4 cornichons,
grossièrement hachés
1 bouquet de persil,
finement ciselé
1 cc de piment
¼ cc de sel
100 g de TILSIT VERT,
grossièrement râpé

Tortellonis au Tilsit

Tortellonis

- 30 g de beurre
- 2 cs de lait
- 150 g de TILSIT ROUGE, finement râpé
- 2 jaunes d'œufs
- Un peu de noix de muscade,
- Un peu de poivre
- 2 rouleaux de pâte pour pâtes fraîches prête à l'emploi (16 × 56 cm chacun)
- 2 cs de pavot
- 1 blanc d'œuf battu

Beurre de sauge

- 80 g de beurre
- 1 cs de feuilles de sauge
- 1 poire, coupée en quartiers
- 12 noix, grossièrement hachées
- 75 g de TILSIT ROUGE, finement râpé

Pour 4 personnes

Préparation: env. 60 minutes

Difficulté: difficile

1. Tortellonis: faire fondre le beurre, ajouter le lait. Ajouter le TILSIT et les jaunes d'œufs, faire fondre le fromage en mélangeant sur la plaque éteinte. Assaisonner le mélange, laisser refroidir.
2. Dérouler une pâte, parsemer de pavot, recouvrir de papier cuisson. Incorporer le pavot à la pâte avec le rouleau à pâtisserie. La pâte deviendra ainsi un peu plus fine et plus grande. Retourner la pâte et la badigeonner de blanc d'œuf. La couper ensuite en trois dans le sens de la longueur, puis en carrés.
3. Former: verser environ ½ cc de mélange à base de fromage au milieu de chaque morceau de pâte. Former des triangles avec les carrés, presser les bords. Enrouler les triangles autour du doigt et presser les extrémités. Recommencer avec la pâte et la farce restantes.
4. Cuire les tortellonis par portions dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes, retirer avec une écumoire, égoutter.
5. Beurre de sauge: verser le beurre et la sauge dans une grande poêle, brunir le beurre à feu moyen. Ajouter les quartiers de poire et les noix, laisser reposer. Incorporer les tortellonis jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Servir le TILSIT séparément.

Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec12

Conseil: En lieu et place de tortellonis, servir les morceaux de pâte en triangles (triangolis).



Le Tilsit – produit des paysans fromagers de Suisse orientale

Un vrai Suisse du Nord-Est

On qualifie souvent la Thurgovie de «Mostindien» (Inde du goût). Tout simplement parce que le canton de Thurgovie est le plus grand producteur de fruits de Suisse. Nous partons donc bien sûr du principe que vous utiliserez des pommes thurgoviennes pour nos recettes au Tilsit. Mais la plupart des autres matières premières entrant dans la réalisation des recettes proviennent aussi du pays du Tilsit: la Suisse du Nord-Est, à savoir la Thurgovie, mais aussi la vallée zurichoise de la Töss, le Toggenburg saint-gallois et le Gasterland dans la région de la Linth. C'est là qu'est élaboré le Tilsit suisse depuis 1893. Le soin continu apporté au fil des 125 dernières années a permis d'asseoir un profil clair, d'une qualité fiable.

Une origine régionale d'importance nationale

Grâce à son orientation de base douce et corsée, le Tilsit a trouvé, au fil des ans, ses adeptes dans les quatre régions linguistiques de Suisse, son origine régionale acquérant ainsi une importance nationale. Le Tilsit a joué et joue toujours un rôle exemplaire dans le domaine des fromages à pâte mi-dure suisses. Jusqu'au milieu du XX^e siècle, le Tilsit était en fait un produit générique. Avec la fondation d'une organisation de commercialisation propre en 1999 et le dépôt de la marque «Tilsiter Switzerland», le Tilsit suisse a obtenu un «visage» sous la forme des vaches Tilsit rouge et verte. Aujourd'hui, Tilsiter Switzerland fait partie des marques les plus fortes de Suisse et représente l'une des plus importantes variétés de fromages.

Un fromage, trois variantes

Le Tilsit suisse voit le jour de manière naturelle dans des fromageries familiales traditionnelles. L'offre s'étend du Tilsit rouge au lait cru d'origine au Tilsit vert doux, en passant le Tilsit jaune crémeux. Tous se distinguent par un caractère fondamentalement doux et corsé et incarnent idéalement le fromage à pâte mi-dure suisse. Chaque membre de la famille a son Tilsit préféré, ce qui en fait un véritable fromage familial.

Un plaisir gustatif pour tous

Son caractère de base à la fois doux et corsé et sa consistance tendre font du Tilsit un fromage idéal pour la consommation quotidienne. Les trois types de Tilsit ont, depuis toujours, une place attitrée sur tout bon plateau de fromages. À la fois doux et corsé, le Tilsit constitue également un ingrédient remarquable dans les menus les plus divers. Son association avec différentes spécialités culinaires permet de créer de nouvelles saveurs surprenantes et réjouissantes. Offrez-vous une parenthèse du quotidien, un moment de délectation particulier, seul, en famille ou entre amis.



C'est vraiment joli chez nous.

Passez donc nous voir!

Et en plus, on mange très bien ici.


Tilsiter
SWITZERLAND 
LE FROMAGE SUISSE.

www.tilsiter.ch